



Alto Adige Gewürztraminer DOC

Giacitura:

550 m s.l.m.; pendio esposto a ovest con un terreno sabbioso profondo; giacitura ben ventilata e calda;

Sistema di allevamento: Guyot 7.300 viti/ha

Rendimento: 50 hl/ha

Vinificazione:

A metà ottobre l'uva pienamente matura viene vendemmiata manualmente, quindi diraspata e macerata per 10 ore nel torchio. Si procede alla pressatura delicata e alla chiarificazione naturale per poi far fermentare il tutto in acciaio a 18 °C. Il vino matura per 6 mesi sulle fecce fini prima di essere imbottigliato a maggio.

Descrizione del vino:

Il Gewürztraminer luccica in un giallo dorato carico, e convince con un naso di aromi molto complessi e intensi ricordando petali di rose essiccate, menta, cannella, chiodi di garofano, litchi e altri frutti esotici. In bocca è un Gewürztraminer fine e fresco con un'acidità gradevole e un finale elegante e gustoso.

Abbinato a:

Il Gewürztraminer si sposa bene con creazioni saporite di pesce e carne, con la cucina agrodolce asiatica ma anche con formaggi stagionati e con i dessert.

Periodo di conservazione: 5 anni

Temperatura di servizio: 10 -12 °C